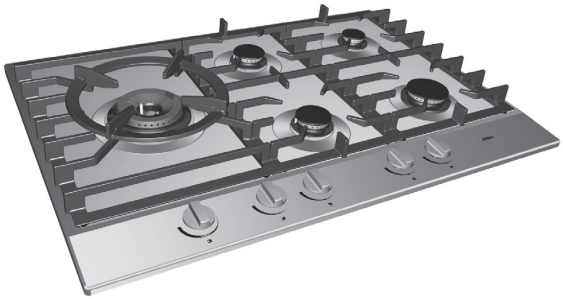
Gebruiksaanwijzing
Gaskookplaat

Mode d'emploi
Plaque de cuisson au gaz

Bedienungsanleitung
Gaskochmulde

Instructions for use
Gas hob

ATAG



HG6411BBA/EBA/EBB
HG6492EBA/EBB
HG7511BBA/EBA/EBB
HG7592EBA/EBB
HG9511BBA/EBA/EBB
HG9592EBA/EBB
HG9611EBA/EBB

NL (NL) (BE)
Handleiding NL 3 - NL 8

FR (FR) (BE) (LU)
Notice dútilisation FR 3 - FR 8

DE (DE) (BE) (AT) (LU)
Anleitung DE 3 - DE 8

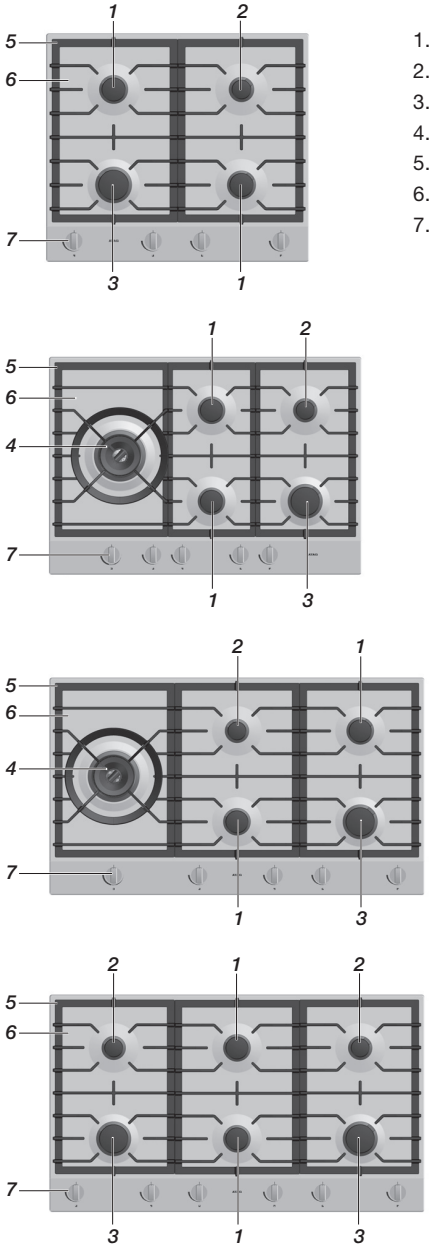
EN (GB) (IE)
Manual EN 3 - EN 8

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

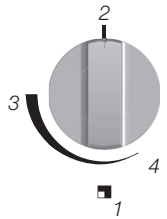
Tip - Conseil - Tipp - Tips

Beschrijving



1. normaalbrander
2. sudderbrander
3. sterkbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. RVS-vangschaal
7. bedieningsknop

Ontsteken en instellen



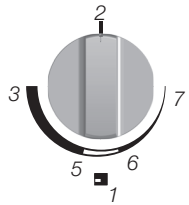
regelknop

Standaard brander en wokbrander met enkele regeling

1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. volstand
4. kleinstand

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand (3) en kleinstand (4). De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.



regelknop wok met dubbele regeling

Wokbrander met dubbele regeling

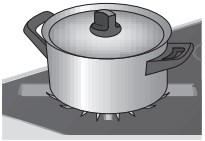
1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. volstand
5. buitenring kleinstand / binnenring volstand
6. buitenring uit / binnenring volstand
7. binnenring kleinstand

De wokbrander met dubbele regeling is nauwkeurig te regelen.

- Tussen stand 3 en 5 is de buitenring regelbaar tussen volstand en kleinstand. De binnenring blijft dan op volstand branden.
- Tussen stand 5 en 6 dient de bedieningsknop ingeduwt te worden. De buitenring gaat uit en de binnenring is tussen volstand (6) en kleinstand (7) te regelen.

Gebruik

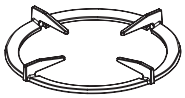
fout



goed

Pannen

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven.
  Als vlammen om de pan heen branden gaat veel energie verloren.
  Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm.
  Kleinere pannen staan niet stabiel.



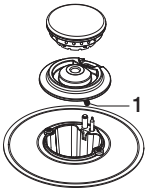
wokring

Wokring

De wokring welke ten behoeve van de wokbrander meegeleverd is of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Pandrager

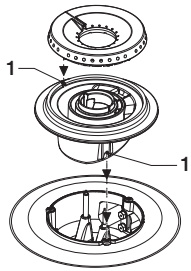
Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de juiste manier op de vangschaal.



brander

Brander

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).



wokbrander

Wokbrander

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een niet of slecht functionerende brander.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal of glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal of glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Roestvaststaal vangschalen met coating
Vangschalen met een ‘easy clean’ coating kunt u gemakkelijk reinigen met een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen aggresieve reinigingsmiddelen! Deze kunnen de coatinglaag aantasten.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)
Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

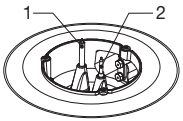
Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen zonder coating)
Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!). Het oppervlak van roestvaststalen vangschalen kan na verloop van tijd enigszins verkleuren.

Messing wokbranderdelen
Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '**www.atagservice.nl**'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.  	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie (1) vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/ vochtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gas-leverancier. Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/ vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

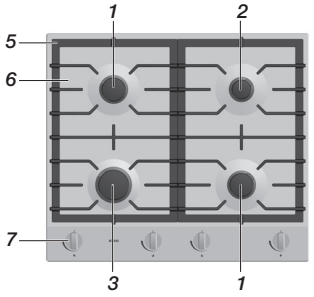
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheids-bepalingen afvoeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Daarnaast kunnen de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

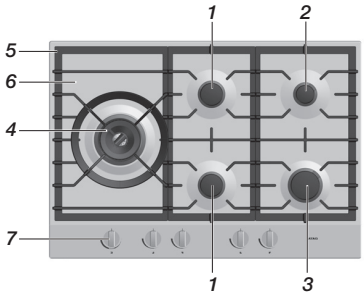
Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

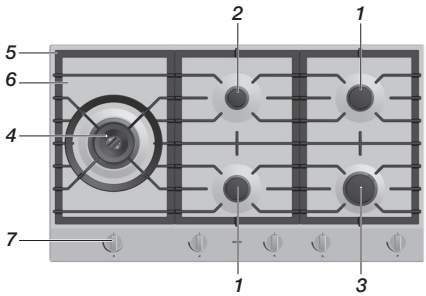
Conformiteitsverklaring
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

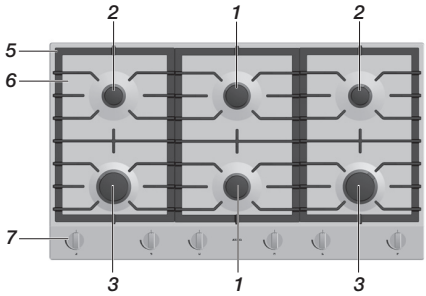
Description



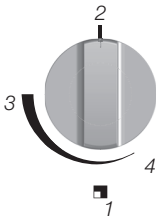
1. brûleur semi-rapide
2. brûleur mijoteur
3. brûleur rapide
4. brûleur pour wok
5. support de casseroles
6. fond de la table de cuisson en inox
7. bouton de commande







Allumage et réglage



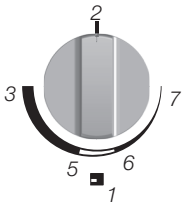
bouton de réglage

Brûleur et brûleur pour wok standard à réglage simple

1. indicateur spatial
2. position 0
3. position maximum
4. position minimum

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant au moins 3 secondes, entre la position maximum (3) et la position minimum (4). La sécurité du thermocouple est à présent activée.



bouton du wok à double réglage

Brûleur pour wok à double réglage

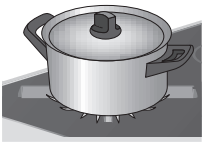
1. indicateur spatial
2. position 0
3. position maximum
5. anneau extérieur position minimum / anneau intérieur position maximum
6. anneau extérieur éteint / anneau intérieur position maximum
7. anneau intérieur position minimum

Le brûleur pour wok à double réglage se règle avec précision.

- Entre la position 3 et 5, l'anneau extérieur est réglable de la position maximum à minimum. L'anneau intérieur reste allumé en position maximum.
- Entre la position 5 et 6, il faut maintenir le bouton du brûleur enfoncé.
  L'anneau extérieur s'éteint et l'anneau intérieur peut être réglé de la position maximum (6) à minimum (7).

Utilisation

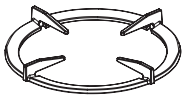
incorrect



correct

Casseroles

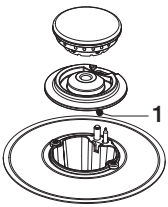
- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole.
  Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.



anneau pour wok

Anneau pour wok

L'anneau pour wok, destiné au brûleur pour wok, est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les woks à fond arrondi.



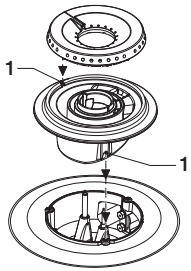
brûleur

Support de casseroles

Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez-les en place correctement sur le fond de la table de cuisson.

Brûleur

Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).



brûleur pour wok

Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur pour wok. Si les pièces du brûleur pour wok sont mal ajustées, il se peut que le brûleur ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout.

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.

Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le détergent de lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Fond de la table de cuisson en inox avec revêtement
Les fonds de tables de cuisson dotés d'un revêtement « easy clean » se nettoient facilement au moyen d'un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas de produits agressifs ! Ceux-ci peuvent endommager le revêtement.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)
Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

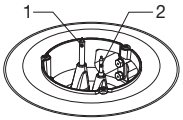
Taches tenaces sur l'inox (fond de la table de cuisson sans revêtement)
Pour éliminer des taches tenaces sur de l'inox, employez de préférence un produit nettoyant spécifique pour l'inox. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier, pour éviter les traces brillantes (les dégâts éventuels ne sont pas couverts par la garantie !). La surface de l'inox peut se décolorer quelque peu au fil du temps.

Pièces en laiton du brûleur wok
Quelques pièces du brûleur pour wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.

Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web '**www.atagservice.nl**' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la prise sur le secteur.
	Fusible défectueux/ débranché dans le tableau électrique.	Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie (1) sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.	Raccordez une nouvelle bonbonne ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple (2) est encrassé.	Nettoyez/séchez le thermocouple.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :
- le carton ;
- du papier ;
- la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.

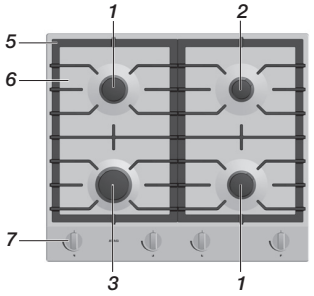
Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

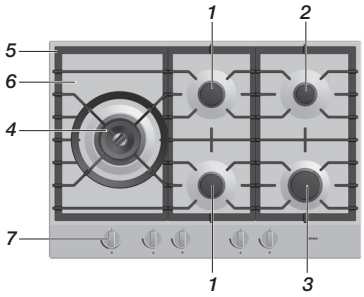
Déclaration de conformité

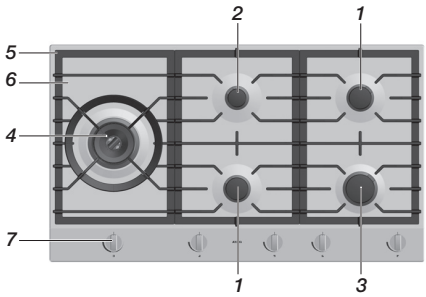
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

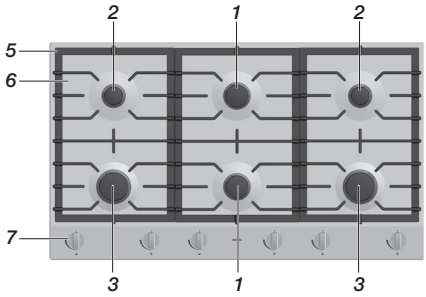
Beschreibung



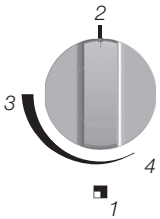
1. Normalbrenner
2. Schmorbrenner
3. Starkbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfträger
6. Auffangschale aus Edelstahl
7. Bedienungsknopf







Zünden und einstellen



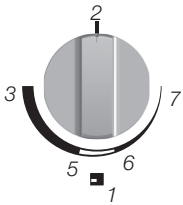
Regelknopf

Standardbrenner und Wokbrenner mit einfacher Regelung

1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe

Jeder Brenner kann zwischen Voll- und Kleinstufe stufenlos eingestellt werden.

- Drücken Sie auf den Bedienungsknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird gezündet.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens drei Sekunden vollständig zwischen Voll- (3) und Kleinstufe (4) gedrückt. Die Thermoelementsicherung wird aktiviert.



Regelknopf - Wok mit doppelter Regelung

Wokbrenner mit doppelter Regelung

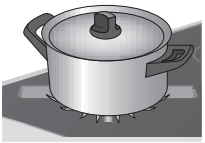
1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
5. Außenring Kleinstufe / Innenring Vollstufe
6. Außenring aus / Innenring Vollstufe
7. Innenring Kleinstufe

Der Wokbrenner mit doppelter Regelung kann präzise eingestellt werden.

- Zwischen Stufe 3 und 5 ist der Außenring zwischen Voll- und Kleinstufe regelbar. Der Innenring brennt dann weiter auf der Vollstufe.
- Zwischen Stufe 5 und 6 muss der Bedienungsknopf gedrückt werden.
  Der Außenring geht aus, und der Innenring kann zwischen Vollstufe (6) und Kleinstufe (7) geregelt werden.

Verwendung

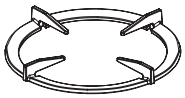
falsch



richtig

Pfannen und Töpfe

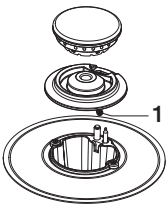
- Achten Sie stets darauf, dass die Flammen unter dem Topf/der Pfanne bleiben.
  Wenn Flammen um das Kochgeschirr herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.



Wok-Ring

Wok-Ring

Der Wok-Ring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden.



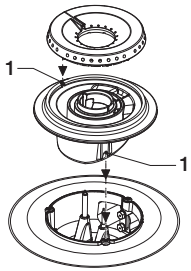
Brenner

Topfträger

Setzen Sie die Topfträger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger korrekt auf der Auffangschale.

Brenner

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.



Wokbrenner

Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel.
Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.

Achtung! Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspülwasser gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Edelstahl-Auffangschalen mit Beschichtung
Auffangschalen mit einer ‚Easy Clean'-Beschichtung können leicht mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel! Diese können die Beschichtung angreifen.

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)
Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

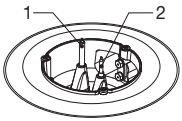
Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen ohne Beschichtung)
Wenn Sie hartnäckige Flecken auf Edelstahl entfernen möchten, verwenden Sie dazu am besten ein spezielles Edelstahlreinigungsmittel. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Glanzflecken zu vermeiden (dadurch entstehende Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt!). Die Oberfläche der Edelstahl-Auffangschalen kann sich nach einiger Zeit verfärben.

Wokbrennerteile aus Messing
Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.

Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „**www.atagservice.nl**“.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.  	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief genug (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.

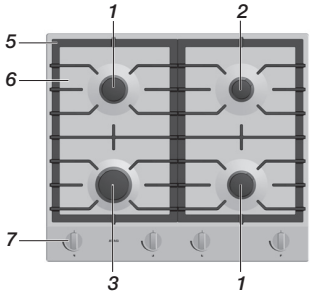
Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.
Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

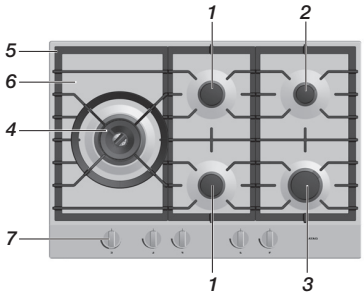
Konformitätserklärung

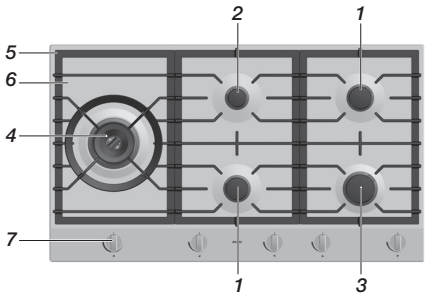
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.

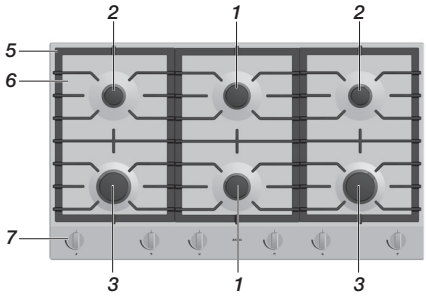
Description



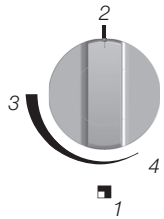
1. standard burner
2. simmer burner
3. rapid burner
4. wok burner
5. pan support
6. stainless steel drip tray
7. control knob







Ignition and adjustment



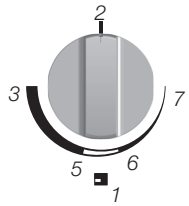
control knob

Standard burner and wok burner with single regulator

1. zone indication
2. 0 position
3. high setting
4. low setting

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Press the control knob fully for at least 3 seconds between high (3) and low (4) settings. The thermocouple safety pilot has been activated.



control knob wok with double regulator

Wok burner with double regulator

1. zone indicator
2. 0 position
3. high setting
5. outer ring low setting / Inner ring high setting
6. outer ring off / inner ring high setting
7. inner ring low setting

The wok burner with double regulator is easy to control.

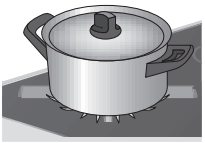
- The outer ring can be adjusted between high setting and low setting between positions 3 and 5. The inner ring will then continue to burn on high setting.
- Press the control knob between positions 5 and 6.
  The outer ring will switch off and the inner ring can be adjusted between high setting (6) and low setting (7).

Use

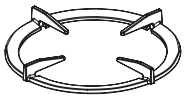
error

Pans

- Always ensure that the flames remain under the pan.
  A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.



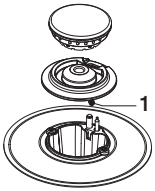
good



wok ring

Wok ring

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.



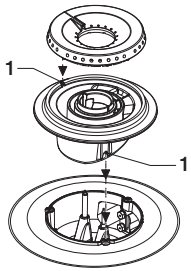
burner

Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Position the pan supports on the drip tray in the correct way.

Burner

Use the leads (1) to put the burner parts together.



wok burner

Wok burner

Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a non-functioning or poorly functioning burner.

Maintenance

Regular maintenance after use prevents food residue from encrusting and creating stubborn stains. Use a mild cleaning detergent to remove stains.
Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray or glass cover. This will prevent the drip tray or glass cover from becoming dirty again during cleaning.

Attention! Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Stainless steel drip tray with coating
Drip trays with an ‘easy clean’ coating are easily cleaned with a mild cleaning detergent. Do not use aggressive cleaning products! They may damage the coating.

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)
Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

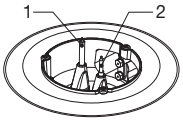
Persistent stains on stainless steel (drip trays without coating)
Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe in the direction of the grain to prevent damage to the protective layer (damage caused in this way does not fall under the guarantee!) The surface of stainless steel drip trays can discolour slightly over time.

Brass wok burner parts
Some wok burner parts are made of brass. It is not unusual to see a change in the colour of the brass as a result of the high temperatures involved in wok use.

Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

Fault table

If your gas hob does not work properly it does not always mean that it is defect. Try to solve the problem yourself first by checking the points in the table below or check the '**www.atagservice.nl**' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite. 	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse box. Spark plug (1) dirty/damp. Burner parts not placed correctly. Burner parts dirty/damp. Main gas supply valve closed. Fault in gas mains. Gas bottle or tank is empty. Wrong type of gas used.	Put the plug into the socket. Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box. Clean/dry the spark plug. Use the centring leads to put the burner parts together. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Open the main gas valve. Consult you gas supplier. Connect a new gas bottle or have the tank refilled. Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly. Burner parts dirty/damp. Wrong type of gas used.	Use the centring leads to put the burner parts together. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been pressed long and/ or deep enough (at least 3 seconds). Thermocouple (2) is dirty.	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply. Clean/dry thermocouple.

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible way and in accordance with government regulations.

The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately.
This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the municipality's waste recycling centre.

Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

457107

49 (09-14)

700005177000